



Product Service

## Koffein tanken- und das möglichst energiesparend

TÜV SÜD-Tipps zu Kaffevollautomaten  
August 2012

**Mehr Sicherheit.  
Mehr Wert.**

Ein Kaffevollautomat gehört in vielen Küchen zur Grundausstattung. Wer sich ein neues Gerät zulegen möchte, sollte auch auf Gebrauchstauglichkeit und Energieeffizienz achten – damit der Genuss lange anhält und nicht zulasten der Stromrechnung geht. Die Produktprofis von TÜV SÜD haben die wichtigsten Tipps zu Kauf und Einsatz der Geräte zusammengefasst.

- Wie schnell heizt sich der Kaffevollautomat auf **Betriebstemperatur** auf? Wie viel Strom verbraucht das Gerät, um einen servierfertigen Espresso oder Cappuccino zu produzieren? Diese Faktoren sind wichtig für die Aussage, wie viel Energie zur Deckung des Koffeinbedarfs auf Dauer verbraucht wird.
- Weitere Aspekte für die Energieeffizienz: Schaltet sich der Kaffeebereiter automatisch ab, wenn er gerade nicht brühen und aufschäumen muss? Zudem sollte sich das Gerät auch **komplett ausschalten** lassen – ohne dass man den Netzstecker ziehen muss. So kann man den schleichenden Stromverbrauch durch Standby vermeiden. Im **Standby** sollte der Kaffevollautomat möglichst genügsam mit Strom umgehen. Aktueller Richtwert sind Verbräuche, die deutlich unter 0,5 Watt liegen.



Foto: shutterstock.com/Lasse Kristensen



Product Service

- Wer das Kriterium Energieeffizienz ganz oben auf der Liste stehen hat, kann sich am **TÜV SÜD-Prüfzeichen Performance** oder **Energieeffizienz** orientieren.  
Es setzt auf das **GS-Prüfzeichen** auf, das die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben für die Sicherheit der Geräte bescheinigt. Für die Qualitätsprüfzeichen beschäftigen sich die Produktprofis im TÜV SÜD-Labor ausführlich mit Aspekten der Gebrauchstauglichkeit.
- Wichtiger Punkt der TÜV SÜD-Tests: **Geschmack und Qualität** (zum Beispiel Schichtdicke, Bedeckungsgrad und Struktur der Crema) des Espressos. Ebenfalls im Fokus: Wie viel **Wasser** wird beim Milchaufschäumen verbraucht? Passt die **Kaffeetemperatur**? Auf dem Weg zum Prüfzeichen untersuchen die TÜV SÜD-Fachleute auch die Langlebigkeit des Gerätes.
- Ein weiteres wichtiges Auswahlkriterium beim Kauf einer neuen Maschine: Ist die **Menüführung selbsterklärend** und einprägsam? Das – wie auch alle Abläufe vom Aufbau bis zur Reinigung – sollte man sich vor dem Kauf im Fachhandel erklären und demonstrieren lassen.
- Wichtige Kriterien für die Reinigung: Kann man Auffangbehälter und Milchdüse in den **Geschirrspüler** geben? Ist die Brüheinheit einfach zu entnehmen und zu säubern, der Geräteinnenraum einfach zugänglich? Hat das Gehäuse eine pflegeleichte Oberfläche? Solche Aspekte entscheiden darüber, ob ein Kaffeevollautomat lange in Betrieb bleibt oder schnell ausgemustert wird.
- **Hinweise des Herstellers** zur regelmäßigen Reinigung und zur Entkalkung der Maschine sind auf jeden Fall zu beachten. Vor der ersten Tasse Espresso oder Cappuccino sollte auf jeden Fall die Lektüre der **Bedienungsanleitung** stehen. Die Anleitung wird von den TÜV SÜD-Experten übrigens auch kritisch gelesen – auf Vollständigkeit und Verständlichkeit.

Weitere Informationen finden Sie unter: [www.tuev-sued.de/haushaltsgeraete](http://www.tuev-sued.de/haushaltsgeraete)

TÜV SÜD Product Service GmbH, Ridlerstraße 65, 80339 München    Telefon: +49 89 5008-4747

E-Mail: [productservice@tuev-sued.de](mailto:productservice@tuev-sued.de)

Quelle: [www.tuev-sued.de/ps/tuev-sued-tipps](http://www.tuev-sued.de/ps/tuev-sued-tipps)